

Huîtres Marennes Oléron (IG/13/00)

Mollusque

LE PRODUIT

À la différence des huîtres de pleine mer, les Huîtres Marennes Oléron offrent un goût plus fin et moins iodé. Elles sont affinées dans des bassins appelés claires. Certaines huîtres comme la Pousse en claire et la Fine de claire verte, de par leur qualité, bénéficient aussi du label rouge.

ARÔMES ET SAVEURS

L'affinage en claires qui fait la particularité des huîtres Marennes Oléron leur permet d'avoir un goût très fin et une meilleure tenue de conservation. Elles ont une texture et une saveur très spécifiques liées directement au territoire et au savoir-faire des ostréiculteurs. Dégustées crues ou cuites, elles peuvent se conserver au frais jusqu'à une semaine après l'achat.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L’affinage en claires et le conditionnement des huîtres ont lieu sur un territoire délimité qui s’étend sur plus de 3 000 ha sur la côte Atlantique (entre les estuaires de la Charente et de la

Gironde) et sur une partie de l'île d'Oléron.

UN PRODUIT RECONNU

L'affinage en claires fait partie des critères de qualité qui ont permis à ces huîtres d'obtenir une IGP en 2009. Les claires sont des bassins en argile qui se remplissent d'eau à marée montante et la conservent. Elles sont exposées au soleil ce qui permet le développement du phytoplancton, dont elles se nourrissent. Elles rejoignent ces claires après avoir passé deux ans dans les parcs en mer.

Le saviez-vous

La renommée des huîtres Marennes Oléron a notamment été établie grâce au roi Louis XIV qui aimait déguster des «Marennes vertes».

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique pour l'affinage en claires, l'élevage en claires, le conditionnement et l'expédition des Huîtres Marennes Oléron, est l'aire du Bassin de Marennes Oléron, comprenant vingt-sept communes.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Groupement qualité Huîtres Marennes Oléron

Comité Régional de la Conchyliculture
rue Sergent Lecêtre
17320 MARENNES
BP 60002

N°SIRET : 43465958700019
Président(e) : CHIRON Laurent **Contact :** Nicolas BROSSARD
Tél. : 05 46 85 06 69

Mél. : certification@gqhmo.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Cognac

3 rue Samuel Champlain
16100 CHÂTEAUBERNARD

N°SIRET : 13000270200111
Tél. : 05 45 35 30 00
Fax : 05 45 35 25 11
Mél. : INAO-COGNAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/huitres-marennes-oleron-16809*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_HuitresMarennesOleron_A_201101.pdf
2. mailto:certification@gqhmo.com
3. mailto:INAO-COGNAC@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com